



## 식품 안전 정보

### 미국 Foster Farms사 제조 Kirkland Signature 닭가슴살에 대한 식품 안전 정보를 알려 드립니다.

다음은 사장이자 CEO인 Ron Foster가 전해준 정보입니다.

저는 Foster 가족, Foster Farms사, 그리고 만 2천 여명의 직원을 대표하여, 저희 닭고기 제품의 현재와 미래의 안전성을 보장하기 위해 최선의 노력을 다하고 있다는 점을 다시 한번 말씀 드립니다. 예전에도 늘 그랬고 지금도 그러하듯이, 식품 안전은 우리 사업에서 가장 핵심적인 사항입니다. 따라서 이번 주 Foster Farm 닭고기로 인해 발생한 질병, 그리고 이와 관해 우려, 혼란을 초래한 점에 대해 가슴 깊이 사과 말씀을 올립니다.

저희는 식품 안전에 관한 한 75년의 우수한 전통을 자랑하는 기업입니다. 그리고 지금도 신선한 닭고기를 안전하게 공급하기 위한 모든 노력을 다 하고 있습니다.

10월 8일 USDA-FSIS는 공식적으로 우리의 닭고기 제품의 안전성에 대해 다음과 같이 보증한 바 있습니다. “Foster Farms 닭고기는 안전하다. 그러나 생 닭고기의 경우 준비, 조리, 요리시에 적절한 주의를 기울여야 한다.” 실제로 리콜 사례는 없었으며, FSIS도 우리의 제품을 매일 검사해서 A급 제품임을 인증하고 있습니다.

USDA는 월요일, 식품의 적절한 취급 및 조리 절차에 관해 소비자에게 알리는 공중 보건 경고의 한 일환으로, 리빙스턴과 프레스노에 있는 저희 공장에 대해 ‘집행 통지서(NOIE)’를 발행했습니다. 이는 USDA가 운영의 개선을 공식적으로 요청하는 것으로, 저희의 경우, Foster Farms가 기업의 위해요소중점관리제 (HACCP) 내에 살모넬라균 통제를 위한 새로운 조치를 마련하도록 공식적으로 요구하는 것입니다.

Foster Farms는 USDA의 불안을 해소하도록 최선을 다하고 있습니다. 전 공정에서 FSIS와 협력하여 기존의 혹은 새로운 방식으로 감염된 공장을 복구하도록 조치를 취하고 있습니다. 거의 두 달간의 FSIS의 개입으로, 현재는 성공적 결과를 내고 있는 곳도 보입니다. 이 외에도 미국의 식품 안전관련 전문가들이 저희의 공정을 평가하도록 하고 있습니다.

올해 초에도 저희는 이와 유사한 신 기술을 도입하고 외부와의 협력을 꾀한 적이 있었습니다. 그 결과 Pacific Northwest 공장에서 살모넬라균을 확실하게 저감할 수 있었습니다. FSIS도 그 결과에 대해 완전히 만족하였습니다.

셋다운이 진행되는 동안 연방정부와의 협력에 어려움이 존재하겠지만, 저희는 그 어느 때보다도 더 열심히 USDA와 협력하여 책임 있는 사업을 진행해 나가도록 하겠습니다.

저희는 75년간 소비자들의 신뢰를 쌓기 위해 열심히 노력해 왔습니다. 저의 가족뿐 아니라 여러분 모두가 최고 품질의 닭고기를 안전하게 드실 수 있도록 최선을 다할 것을 약속 드립니다.

다음의 정보가 이 사태를 이해하는 데에 도움이 되시리라 생각합니다.

- 최근 생고기에서 발견된 살모넬라와 관련된 소비자 보고서 (Consumer Report)는 최신 공정 및 제어시설이 캘리포니아 공장에서 가동되기 이전 2013년 7월 구매, 시험한 제품과 관련된 것입니다. Pacific Northwest에서 적용되고 있는 이 유사한 공정은 매우 효과적이며 FSIS 기분을 충족시키고 있음이 입증되었습니다. 저희는 8월 9일 이전에 어떤 기관으로부터도 이 조사에 관한 소식을 듣지 못했음을 강조하는 바입니다. 저희는 이 정보를 듣게 되자마자 바로 국가 식품 안전 전문가들로 하여금 저희 공정을 평가하도록 했으며, 기존 공정을 효율성이 입증된 신기술로 보강했습니다.

- 리콜은 없었으며, Foster Farms 패키지의 공장코드는 제품 안전성에 어떠한 영향도 미치지 않습니다. 공장 번호, P-6137, P-6137A 및 P-7632는 제품의 생산처만 알려주는 정보일 뿐이며, 이 공장 번호가 제품 리콜이나 특정 제품과 연관성을 가지는 것은 아닙니다. 게다가 Foster Farms는 식품 안전을 확실하게 보증하기 위한 다른 제어 시설도 공장 내에서 가동하고 있습니다.

- 물론 어떤 질병의 발생도 허용된 적은 없지만, 이 사건과 관련된 기간은 3월부터 9월 중순까지 6개월간이었고, 이 시간 동안 2천 5백만 명의 소비자가 Foster Farms의 닭고기를 안전하게 소비해 왔다는 점을 아셨으면 좋겠습니다.

- 생고기는 바로 먹을 수 있는 제품이 아닙니다. 모든 생고기에서는 자연적으로 박테리아가 발생합니다. 우리 브랜드이건 다른 브랜드이건, 이에 대한 경보가 존재하건 그렇지 않건, 모든 생 닭고기는 교차 감염을 피하기 위해, 안전한 취급절차를 따라 준비되어야 하며, 165도 이상으로 완전히 조리해야 안전하게 먹을 수 있습니다. CDC에 따르면 어떤 농장의 생고기라도, 살모넬라균이 발견되는 것은 흔한 일입니다. CDC와 USD-FSIS는 Foster Farms나 다른 브랜드가 생산한 생고기로부터 살모넬라 감염을 예방하기 위해서는 소비자들이 식품 안전을 위한 주의를 지키도록 권고하고 있습니다.

위 내용과 관련된 문의는 점포별 연락처 또는 가까운 매장을 방문하시기 바랍니다.

양평점 02)2679-1234	양재점 02)572-5959	상봉점 02)439-1144	일산점 031)904-3300
광명점 02)2083-3700	대전점 042)539-1234	대구점 053)380-1234	부산점 051)757-7100
울산점 052)290-7800			